

Pancalieri, la città con la menta intorno

PANCALIERI, UN PICCOLO CENTRO PIEMONTESE

di 1800 abitanti, è noto in tutta Europa per la coltivazione di erbe officinali e soprattutto per la produzione della menta, da cui viene ricavato anche un olio essenziale molto apprezzato. La 'Menta di Pancalieri' è attualmente in attesa dell'attestazione D.O.P., un marchio di eccellenza che la tutelerà dalla concorrenza di miscele di varia natura presenti sul mercato.



I

Il territorio che separa Torino da Cuneo è tutto un fiorire di memorie sabaude e risorgimentali. Cittadine come Santena, Carignano o Carmagnola punteggiano una campagna verdissima da cui si alza un intenso profumo di menta. Intenso e sorprendente, perché se il Piemonte è noto in tutto il mondo come terra di grandi vini e di tartufi, pochi sanno che, ad appena 30 km dal capoluogo, si trova un'isola d'erba chiamata Pancalieri. In questo piccolo centro di 1800 abitanti si concentra la più importante produzione di menta d'Europa e il 50% della produzione nazionale, oltre alla coltivazione di una quindicina di altre piante officinali tra cui la malva, la santoreggia, l'assenzio gentile, la passiflora, il tarassaco, la camomilla romana e la salvia sclarea. A caratterizzare l'intero comparto è la qualità eccelsa della produzione. Le importazioni dall'America, dal Giappone e, ultimamente, da Cina e Romania non raggiungono nemmeno lontanamente il pregio della menta piemontese o, meglio, dell'olio essenziale che se ne ricava, che è mille volte superiore per dolcezza del profumo, persistenza, finezza e freschezza del gusto.

Anche se l'uso delle odorose foglioline va ben oltre la cucina etnica e il drink Mojito tanto amato da Hemingway, come pianta verde la 'Menta di Pancalieri' ha effettivamente un mercato ridottissimo. Una parte altrettanto piccola del raccolto viene fatta essiccare per i vari impieghi d'erboristeria, mentre il grosso è destinato alla distillazione in alambicchi. Servono 10 quintali di menta fresca per ottenere 3 kg di olio essenziale, ma bastano poche gocce di questo elisir per fare sciroppi o altri prodotti derivati.

Fioritura d'agosto

Un successo, quello della 'Menta di Pancalieri', nato quasi per caso. Una volta, il principale prodotto locale era la canapa, ma poi l'avvento delle fibre sintetiche costrinse la gente del posto a ingegnarsi. Già nel 1865, il farmacista del paese, Chiaffredo Gamba, aveva introdotto dall'Inghilterra la *Mentha Piperita*, varietà *Officinalis*, forma *Rubescens*. "Qui ci sono le condizioni per un prodotto di alta qualità", sosteneva, a cominciare dalla situazione climatica estremamente favorevole e dal terreno particolarmente fertile: argilloso-siliceo in superficie, permeabile e costantemente umido nel sottosuolo per via della vicinanza del Po. Con la crisi della canapa, i compaesani lo imitarono e fu subito boom. In certe annate del Novecento, fra Pancalieri e dintorni la menta superò le 30 mila tonnellate di foglie, pari a 100 tonnellate di olio essenziale. Nel 1916, nella zona si contavano 17 distillerie di menta per un totale di 71 alambicchi. Nel 1924, le distillerie erano

passate a 22, per raggiungere il record assoluto di 70 nel 1926.

Il periodo magico della menta o, come dicono da queste parti, il suo 'tempo balsamico', è nel mese di agosto, quando l'erba è in piena fioritura. I contadini la tagliano all'alba, la raccolgono in fasce e la portano a distillare. Ogni ciclo dura 2 ore, comprese le operazioni di caricamento e scaricamento degli alambicchi, che vengono attraversati da una corrente di vapore a bassa pressione. Segue l'estrazione vera e propria dell'olio essenziale, la condensazione e la separazione. Un profumo intenso aleggia nell'aria mentre, sotto i capannoni, gli argani sollevano enormi bidoni grigliati pieni di foglie per introdurli nei distillatori dove avviene la pressatura. L'olio essenziale che si vede scorrere, denso e acuto all'olfatto, è rigorosamente incolore. Neppure un'ombra di verde. Da queste parti, infatti, i coloranti sono banditi.

Negli ultimi anni, la produzione media annuale dell'area si è attestata su 35 mila kg di olio essenziale di menta piperita al grezzo, per un volume d'affari di circa 2 milioni di euro. Nel solo comune di Pancalieri, dove la coltivazione di menta e altre piante officinali interessa circa il 12% del

PRODUZIONE

Nella foto sotto: una delle distillerie attive a Pancalieri per ottenere l'olio essenziale di menta piperita. Un tempo la distillazione dell'erba verde in pianta intera, non trinciata, era a fuoco diretto, mentre oggi avviene a 'corrente di vapore a caldo'.



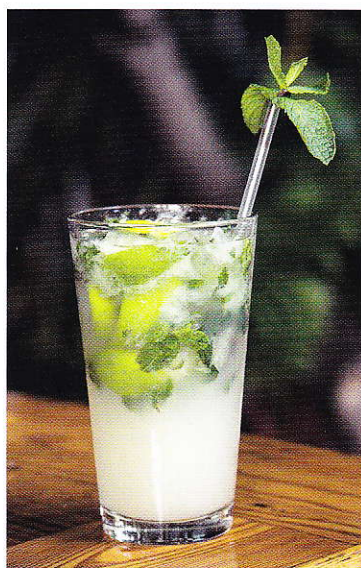
territorio, si producono 7 mila kg di olio essenziale di menta, con una resa lorda media per ettaro di 4 mila euro circa. Non molto, in verità, soprattutto in rapporto alle potenzialità di una zona in cui, si ritiene, gli ettari impegnati potrebbero essere quasi tre volte tanto, con una produzione stimata aggiuntiva possibile di circa 20 mila kg di olio essenziale. Un sottoutilizzo dovuto anzitutto alla contrazione della domanda, ma anche all'oneroso impegno a cui sono chiamati i coltivatori, per cui sono diventati pochi quelli che 'resistono', specie in tempo di crisi. La menta, infatti, impone una complicata rotazione delle colture: un campo non può essere coltivato a menta per più di tre o quattro anni, dopodiché deve essere destinato per cinque o sei anni a mais o colture simili. Ci sono poi i costi crescenti di energia e combustibili, che hanno peggiorato il *gap* fra il prezzo di mercato della 'Menta di Pancalieri' (attestato da anni attorno ai 50-55 euro al kg) e gli oneri di produzione.

In attesa della D.O.P.

Molte aziende della zona hanno reagito facendo 'gruppo': la Cooperativa Erbe Aromatiche di Pancalieri è nata nel 1985 per promuovere, trasformare e commercializzare la menta e altre piante officinali nel rispetto più rigoroso della tradizione, per la cui tutela è stata presentata l'istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria D.O.P. Ottenuto il via libera dalla Regione Piemonte, si attende ora il pronunciamento dello Stato italiano e il sì di Bruxelles. Le lungaggini della burocrazia, però, fanno danni non meno gravi della concorrenza sleale. Tutto è fermo al momento, non si sa bene per quali ragioni. Peccato, perché la Denominazione di Origine Protetta consentirebbe di distinguere la vera 'Menta di Pancalieri' dalle miscele di varia natura che le sottraggono importanti quote di mercato. Secondo Andrea Chiattonne, che è stato per 24 anni Presidente della Cooperativa Erbe Aromatiche, la questione è banalmente numerica: i prezzi di vendita praticati dal commercio sono inferiori ai costi che bisogna sostenere per produrre. "Qualcuno - spiega - definisce il mercato della menta come un mercato di nicchia, il che implicherebbe una produzione quantitativamente modesta, ma qualitativamente eccelsa, con un prezzo di vendita che sale di conseguenza. La 'Menta di Pancalieri', però, pur essendo un prodotto di rara qualità non viene venduto a prezzi altissimi. Ecco perché un marchio di tutela rappresenterebbe un traguardo importante: consentirebbe, infatti, di innalzare il prezzo di vendita agli stessi livelli di eccellenza del prodotto, di cui tale marchio rappresenterebbe appunto l'attestazione ufficiale".



Servono 10 quintali di menta fresca per ottenere 3 kg di olio essenziale, ma bastano poche gocce di questo elisir per fare sciroppi o altri prodotti.



MENTA IN VETRINA

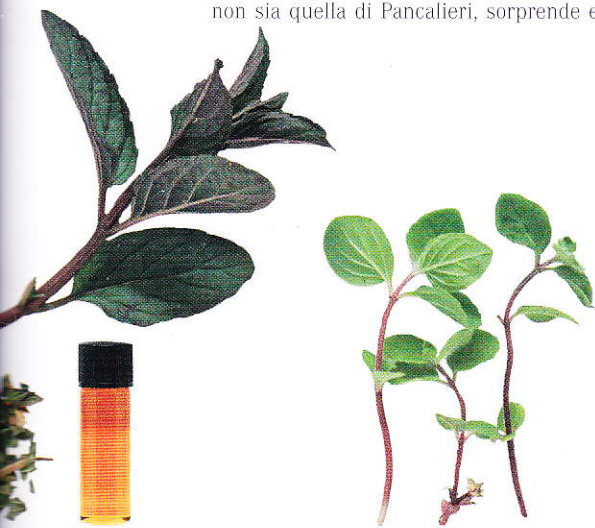
Sopra: il negozio aperto da Mirella Chiattonne che propone i prodotti tipici del territorio che utilizzano la 'Menta di Pancalieri' ma anche altri ideati da lei stessa, quali caramelle digestive, cioccolatini o grappe e liquori curiosi, come l'aromatico 'Rampin' al cioccolato e menta.





Ad avvantaggiarsi di questo stato di cose, oggi, sono le produzioni meno pregiate ottenute a costi ridotti (l'olio essenziale proveniente da Cina e Romania costa sui 15 euro al kg), senza contare i prodotti di sintesi che hanno da tempo soppiantato la vera menta negli impieghi di tipo industriale. E se è certo immaginabile che per le schiume da barba e i dentifrici da supermercato la menta utilizzata non sia quella di Pancalieri, sorprende e un po'

dispiace che anche le grandi aziende italiane del settore alimentare e dolciario si riforniscano perlopiù altrove. Effetti della globalizzazione ... Fatto sta che per apprezzare le qualità superiori della 'Menta di Pancalieri', oggi bisogna rivolgersi a imprese di tipo artigianale: sia quelle cosmetiche e farmaceutiche che la trasformano in pomate, unguenti e saponi aromatizzati, sia quelle liquoristiche e dolciarie di cui la ditta 'Essenzialmenta' è forse la vetrina più rappresentativa d'Europa. Nel punto vendita dell'azienda che la figlia di Andrea Chiattonne, Mirella, ha creato e gestisce con rara passione, si possono acquistare non solo alcuni prodotti tipici del territorio che utilizzano la 'Menta di Pancalieri' - quali canestrelli, torcetti, ciliegie e perfino peperoni arricchiti e resi unici dal prezioso olio essenziale - ma anche prodotti esclusivi venduti col marchio 'Essenzialmenta': caramelle digestive, cioccolatini dal cuore di menta, zucchero aromatizzato, tisane, grappe e liquori curiosi, come il 'Rampin' al cioccolato e menta, nonché il superbo e trasparente sciroppo ad alta concentrazione, fatto con zucchero bianco o di canna: freschissimo e assolutamente bianco, ne basta un solo cucchiaino in acqua fredda oppure aggiunto a ghiaccio tritato per ottenere un'ottima bevanda anti-sete o



una gustosa granita. A proposito di cioccolato, una *palette* mostra come l'aroma di menta conviva divinamente con il cioccolato bianco, al latte, col gianduia e il fondente amarissimo, ma anche, a sorpresa, con limone e cacao.

Pianta da museo

Oltre al punto vendita di Pancalieri, che rifornisce molti negozi, gelaterie e pasticcerie in Italia e all'estero, Mirella si è data ultimamente anche alla coltivazione in proprio. "Una scelta dettata dalla passione - racconta - e dai vantaggi della cosiddetta 'filiera corta'. Il controllo delle varie fasi del processo, dalla produzione della materia prima alla sua trasformazione, fino alla vendita dei prodotti finiti, garantisce infatti la qualità di quest'ultimi. C'è poi anche un discorso di prospettiva: l'invecchiamento degli addetti e lo scarso ricambio nelle aziende agricole potrebbe, col tempo, rendere difficile il reperimento dell'olio essenziale di menta. Ma se sono io stessa a provvedere alle mie necessità di imprenditrice, il rischio è scongiurato".

Stesse finalità, strumento diverso: dal 2012 opera sul territorio anche l'Associazione Produttori Menta di Pancalieri, costituita da Mirella "insieme a qualche altro matto" o "malato di menta", come lei stessa si definisce, per incrementare la produzione e preservarne le caratteristiche di unicità. Altro bastione posto a difesa della tradizione di Pancalieri è il Museo della Menta e delle Piante Officinali, visitabile su appuntamento insieme al Giardino della Menta e al Viale delle Aromatiche inaugurati ancora dalla vulcanica Mirella nei terreni della nuova sede operativa di Essenzialmenta. Ubicato in un edificio di proprietà del Comune nella centralissima via San Nicolao, il Museo inizia il suo percorso con un allestimento, realizzato dal Parco del Po Cuneese, che ne riproduce il paesaggio, caratterizzato appunto dai campi di menta e dalla presenza del fiume Po. Nelle varie sale trovano spa-



UNA PIANTA CON UNA STORIA

Nelle varie sale del Museo della Menta e delle Piante Officinali di Pancalieri vengono raccontati i miti e la storia della menta attraverso gigantografie in bianco e nero, gli attrezzi di un tempo, i ricordi filmati degli anziani e i prodotti di ieri e di oggi a base di 'Menta di Pancalieri'.

zio i miti e la storia della menta, raccontati attraverso gigantografie in bianco e nero, gli attrezzi di un tempo, i ricordi filmati degli anziani e i prodotti di ieri e di oggi, tra cui le note pastiglie TIC TAC, fabbricate anche con la 'Menta di Pancalieri'.

Molto più che un luogo di conservazione, il Museo si propone come laboratorio e centro vivo di sperimentazione, dove la menta viene esaltata per le sue mille proprietà medicinali - Plinio ne vantava l'azione analgesica, i cinesi le virtù antispasmodiche - e per la sua straordinaria versatilità in cucina. Parola dello chef a due stelle Walter Eynard, già titolare del ristorante-tempio della cucina valdese Flipot e collaboratore del Museo, per il quale organizza corsi e dimostrazioni. Il suo locale di Torre Pellice, a una trentina di chilometri da Pancalieri, ha chiuso purtroppo anni fa, ma piatti come lo 'sformato di erbe di campo e menta alla fonduta leggera di toma d'alpeggio', le 'tagliatelle di farina di ceci con pesto alla menta', la 'trotta cotta sulla pietra in salsa di menta' o, per finire in dolcezza, la 'goccia al cioccolato alla menta piperita con salsa di frutto della passione' restano nel repertorio di Walter Eynard come eloquenti testimonianze della duttilità di questa pianta in ambito culinario.

Mentre altrove, specie nei Paesi del Nordafrica, l'impiego della menta fresca in cucina ha una lunga storia, in Italia è relativamente recente e poco noto agli stessi abitanti di Pancalieri che, un tempo, l'olio di menta lo usavano per 'disinfettare' la casa dopo che vi era morto qualcuno. Va detto però che quella africana e quella piemontese sono due qualità di menta molto diverse, tanto che gli stessi magrebini, maestri nella preparazione del tè alla menta e di altre pietanze aromatizzate con foglioline di menta dolce, la varietà piemontese non l'apprezzano affatto, perché, oltre a costare molto di più, per loro "sa di dentifricio". Questione di gusti. Certo è che la menta, un po' come il tartufo, non conosce mezzi termini: o la si ama o la si odia.

➤ A Pancalieri si producono ogni anno 7 mila kg di olio essenziale di menta, con una resa lorda media per ettaro di 4 mila euro circa.

